



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EOMUK

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

200 gr Dil balığı kılçığı ayıklanmış (yada kılcsız beyaz etli herhangi bir balık türü)
50 gr çiğ kalamar
1 dis soyulmuş sarımsak
Orta boy soyulmuş soğanın yarısı
1 kahve kasığı tuz
1 kahve kasığı şeker
1 tutam beyaz yada karabiber
1 corba kasığı sıvıyağ
30 gr Un
30 gr mısır nisastası
1 yumurtanın beyazı

Tüm malzemeleri robottan geçirin.

Teflon tava'da 5 çorba kasığı zeytinyağını ısıtın.

Harçtan bir kasık yardımıyla biraz alın ve sıvıyağ içersine koyun.

Orta hararetle ateşte her iki tarafını kızartın.

Kızaran balık keklerini bir tabağa alın.

İster bu şekilde limonlayıp servis edin yada soguyunca dilimleyip tteok tarifi içersinde kullanın.

Buzlukta muhafaza edebilirsiniz.

